

# Vichyssoise

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 30 g

**Sal gruesa:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Caldo De Ave:** 200 cc

**Papas:** 2 Unidades

**Agua:** Cantidad necesaria

**Puerros sólo parte blanca:** 3 Unidades

### Vichyssoise blanca

**Leche:** 50 cc

**Ciboulette:** 1 cda.

**Crema de leche:** 100 cc

### Vichyssoise negra

**Leche:** 50 cc

**Crema de leche:** 80 cc

**Caviar negro:** 3 cditas.

### Vichyssoise verde

**Berro:** 10 g

## Preparación de la Receta

- Pique en forma pareja los blancos de *puerro*. Lave y seque.
- Pele y corte las papas en cubos pequeños.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las papas.
- En una sartén con *manteca*, saltee el *puerro* hasta que estén tiernos y sin coloración. Condimente con sal y pimienta.
- Retire y agregue el caldo de ave y las papas.
- En una licuadora coloque la preparación.

- Procese hasta lograr una consistencia cremosa.
- Retire y divida la preparación en tres partes.

## Vichysoisse blanca

- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl con una parte de la preparación, bien fría agregue antes de servir la *crema* de leche y la leche. Mezcle bien.
- En un plato sopero coloque la *sopa* y decore con *ciboulette* picado.

## Vichysoisse verde

- Coloque otra parte de la preparación en la licuadora con la mitad de las hojas de *berro* y procese.
- Retire y coloque en una consomera.
- Decore con la otra mitad de las hojas de *berro* previamente reservada.

## Vichysoisse negra

- En la licuadora coloque la otra parte de la preparación.
- Agregue la *crema* de leche, la leche y dos cucharaditas de caviar negro. Procese.
- Retire y coloque en una consomera.
- Decore con huevas de caviar negro.

## Presentación

- Sirva las tres sopas bien frías y acompañe con vino blanco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vichysoise-3>